

Zu jedem
WEIN
DIE PASSENDE
LECKEREI

Bettina Mattheai

Die Kochbuchautorin Bettina Mattheai hat eine ausgeprägte Leidenschaft für Gewürze. In ihren zum Teil preisgekrönten Büchern spielen sie immer eine besondere Rolle und verleihen den Rezepten ihre ganz persönliche Handschrift. Für das Familienunternehmen, die Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze (www.1001gewuerze.de), sowie für Kunden, bekannte Köche und die gehobene Gastronomie entwickelt sie ausgefallene Gewürzmischungen. Ihre zahlreichen Reisen in die Gewürzländer der Welt inspirieren sie dabei. So entstehen neue Ideen, wie sich Gewürze harmonisch, spannend oder ungewöhnlich kombinieren und in Rezepten einsetzen lassen.

Dagmar Ehrlich

Ihre besondere Gabe bestand schon früher als Weinhändlerin darin, Menschen zusammenzubringen, um Genuss lebendig und erlebbar zu machen. Seit 1991 schreibt die studierte Önologin Dagmar Ehrlich unter anderem für den „Feinschmecker“, „Weingourmet“, den „Spiegel“, „Vital“ und „Bild“ über Wein und andere Genussthemen. Ihre Bücher sind beim Gräfe und Unzer Verlag, bei Hallwag und im Becker Joest Volk Verlag erschienen. Leidenschaftlich organisiert sie Events und Seminare, wenn sie nicht gerade auf einer vergnüglichen Wein- oder Genussreise unterwegs ist oder selbst mal am Herd steht und kocht.

Bettina Matthaei
Dagmar Ehrlich

Zu jedem
WEIN
DIE PASSENDE
LECKEREI

Fotos von Hubertus Schüler

Auf die
Rebsorten abgestimmte
Zutaten & Gewürze

IBassermann



INHALT

Vorwort

6

Eine kleine Gebrauchsanleitung

8

Rotwein

11

Cuvée

61

Rosé

90

Weißwein

99

Süßwein (weiß)

148

Resteverwertung

157

Basics und Gewürzmischungen

163

Weinverzeichnis

172

Rezeptverzeichnis

172

ERWARTEN SIE NICHT ZU WENIG!

Die Frage, die jetzt kommt, kennen Sie bestimmt als Genießer. Welcher Wein passt zu welchem Essen? Zahlreiche Weinprofis, Sommeliers, Weinfans und weinaffine Köche beschäftigen sich damit schon lange. Sie haben gute Antworten gefunden und in Büchern oder Zeitschriften veröffentlicht.

Dieses Buch ist anders. Denn es dreht die Frage um.

Es fragt: Welches Essen passt zu meinem Lieblingswein?

Stellen Sie sich vor, Sie haben Lust auf eine gute Flasche Wein. Und Sie haben Hunger oder einfach nur Appetit. Es soll schnell gehen, Sie wollen heute nicht lange in der Küche stehen. Sie könnten nun einfach irgend etwas essen. Oder Sie gucken in dieses Buch. Und finden dort Rezepte für kleine Snacks und Gerichte, die den ausgewählten Wein auf faszinierende Weise bereichern. Denn diese Snacks sind so raffiniert abgestimmt und gewürzt, dass sie die Aromen des Weins intensivieren und differenzieren. Mit ihnen zusammen schmeckt er besser, länger, voller, kommt plötzlich völlig neu zur Geltung. Sie werden staunen, welch ungeahntes Geschmackspotenzial in ihm steckt. Der Clou sind die auf die Rebsorten und Cuvées abgestimmten Gewürze und Pfeffermischungen.

Wir haben uns für dieses Buch von unserer Neugier und Lust auf geschmackliche Sensationen treiben lassen, haben viel probiert und uns nicht von vermeintlich gültigen Geschmacksregeln eingrenzen lassen. Sie finden unter den Rezepten zwar durchaus klassische Partnerschaften wie einen Sauvignon blanc mit Lachsvariationen, aber auch viele verwogene und kontrastreiche Kombinationen, die Ihren Gaumen überraschen werden. Es ist phänomenal, welche Aromen man mit ein bisschen Fantasie und den passend gewürzten Snacks aus einem guten Wein herauslocken kann. Manche Kombinationen scheinen auf der Zunge regelrecht zu explodieren, andere schmiegen sich harmonisch an. Alles ist möglich, seien Sie gespannt!

Ein Wein braucht gute Freunde.

Der Wein steht in diesem Buch im Vordergrund. Zuerst fällt die Entscheidung für ihn – und dann fürs Essen, abgestimmt auf die Hauptaromen des Weines. Der Wein ist also unser aromatischer Taktgeber, für den

wir die perfekte Begleitung gesucht haben. Dabei haben wir die wichtigsten Rebsorten – sechs weiße und sechs rote – ausgewählt. Dazu vier Cuvées, typische Rosés und klassische edelsüße Weine. Ihnen widmen wir jeweils ein eigenes Kapitel. Jedes beginnt mit einem Überblick der aromatischen Zutaten, die das Beste aus einer Rebsorte herausholen.

Im Vordergrund stehen die Gewürze. Es ist unglaublich, was Pfeffer, Vanille, Piment oder Zimt bewirken und wie die richtige Mischung einen Wein befeuert. Für jede Rebsorte und Weinart haben wir eine eigene Pfeffermischung zur Charakteristik entwickelt. Im Chardonnay-Pfeffer stecken Koriandersamen und Lindenblüten, in den Merlot-Pfeffer mischen wir Kakao und Minze und manche Weine werden erst richtig gut, wenn der dazugehörige Snack mit Vanille-Pfeffer gewürzt ist. Ja, Sie haben richtig gelesen: Vanille und Pfeffer – das ist eine wundervolle Mischung.

Ein weiterer Freund des Weins kann je nach Kombination natürlich Käse sein. Früher hieß es, Rotwein und Käse gehören zusammen – ein Klassiker. Heute wissen wir es besser: nicht unbedingt. Weißwein geht mit Käse oft eine geschmackvolle Verbindung ein. Käse kann salzig, säuerlich, würzig oder süßlich schmecken – allein daraus ergibt sich eine Vielzahl möglicher Geschmackserlebnisse. Und wer den Käse noch mit den passenden Pfeffermischungen, Trockenobst oder Chutneys ergänzt, stellt wie wir begeistert fest, um wie viele Aromen reicher sich der Wein auf der Zunge entwickelt.

Auch Schokolade und Wein können durchaus spannende Freundschaften eingehen, wenn man sie passend kombiniert. Deshalb haben wir ausprobiert, welche Schokolade welchen Wein am besten begleitet und veredelt. Die genussvollsten Effekte erreicht man seltener mit Vollmilchschokolade, sondern eher mit dunklen Sorten in Kombination mit Chili oder Salz, mit Beerentückchen oder Pfeffer.

Werden Sie zum Magier!

In vielen Weinen steckt unentdecktes Potenzial, das erst durch ihre kulinarischen Freunde richtig hervorgelockt werden kann. Das ist unsere Erkenntnis. Wir wollen mit den Rezepten keine neuen Regeln aufstellen. Wir wollen inspirieren, wollen Sie ermutigen, selbst zum Zauberer zu werden. Experimentieren und probieren Sie! Nichts ist spannender als die eigene kulinarische Entdeckungsreise abseits von gängigen Geschmacksregeln.

Wir wünschen Ihnen viele neue Genussmomente!



Bettina Hartmaier

EINE KLEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

Die Rezepte sind bewusst einfach und platzsparend verfasst, so konnten wir mehr unterbringen. An dieser Stelle deshalb ein paar Hinweise, die für das ganze Buch gelten:

- Alle Rezepte sind für zwei Personen berechnet.
- Mengenangaben: 1 EL (Esslöffel) = 15 ml. 1 TL (Teelöffel) = 5 ml.
- Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen werden vor der Verwendung geschält und dann gehackt.
- Obst und Gemüse wird abgebraust und trocken getupft oder gerieben, gegebenenfalls geschält und/oder entkernt.
- Kräuter werden ebenfalls abgebraust und trocken getupft. Dann werden die Blättchen abgezupft und gehackt.
- Oliven werden vom Stein geschnitten.
- Alle Zitruschalen stammen von Biofrüchten, die heiß gewaschen und trocken gerieben werden.
- Gutes Olivenöl und guter Aceto balsamico: Hiermit sind wirklich erstklassige Öle und Essige gemeint, die ausschließlich für kalte Speisen verwendet werden. Andere Öle und Essige sind damit nicht etwa schlecht, aber eher zum Backen oder Braten geeignet.







ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON

{kaberneh sowinjong}

CHARAKTER

Krautig, rassig-trocken bis vornehm, edel, intensiv, komplex und lange anhaltend

AROMEN EUROPA

Rote Johannisbeere, Schwarze Johannisbeere (Cassis), Schwarzkirsche, rote Paprika, Himbeere, frische Pflaume, Bleistift, Lorbeer, schwarzer Pfeffer, Veilchen; gereifter Cabernet Sauvignon: Zeder und Tabakblätter

AROMEN ÜBERSEE

Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis, Lakritz, Eukalyptus, Minze, Kaffeebohne, Dörrpflaume, Gewürznelke, Vanille, dunkler Kakao, Zeder; im Barrique ausgebaut: Rauch und Kokosnuss

ANBAU GEBIETE

Europa: Frankreich, Italien (Toskana), Spanien, Österreich, Deutschland, Schweiz

Übersee: USA (Kalifornien), Australien, Chile, Argentinien, Südafrika, Neuseeland

Hinweis Die Unterschiede zwischen Cabernet Sauvignons aus Übersee und Europa sind nicht mehr so deutlich wie früher, weil die warmfruchtigen Weine der Neuen Welt trotz klimabedingt höherem Alkoholgehalt an Eleganz zugelegt haben. Da Gewürze die Alkoholempfindung verstärken können, sollte man zuerst den Wein probieren. Weine mit toughem Tannin vertragen sich gut mit Fett und umami-lastigen Speisen, was so viel wie „fleischig“, „herhaft“, „wohlschmeckend“ bedeutet. Mit Gewürzen kann man müden Cabernet Sauvignons aus Übersee wieder eine fruchtigere Aromatik einhauchen.

PASST PERFEKT ZU

GEWÜRZE/KRÄUTER

Langpfeffer (Seite 23), Bergpfeffer, schwarzer Pfeffer, Koriander, Kardamom, Räuchersalz

AROMAFREUNDE

Cassis, rote Paprika, Schwarzkirsche, schwarze Olive, Kakaobohnen

KÄSESORTEN

Mimolette, Appenzeller, Comté, Olivet bleu, Manchego, Brie de Melun
(gilt für alle: je älter der Wein und mit weniger Tannin, umso besser)

SCHOKOLADE

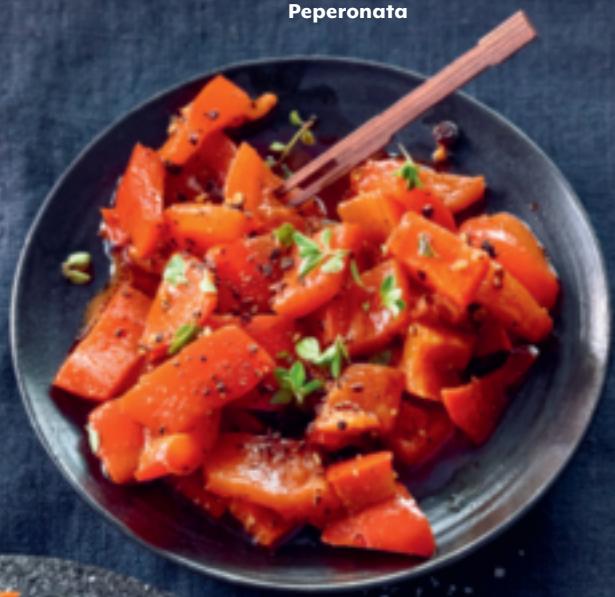
Edelherbe Schokolade (São Tomé, Venezuela, 40–80 %) mit eher fruchtigen Aromen und weniger Säure



Leckere Kleinigkeiten auf die Schnelle

- Spießchen: Soft-Pflaume + schwarze Olive + alter Gouda
- Comté + Cassisgelee + Flockensalz + Cabernet-Pfeffer
- In geschmolzene Schokolade (78 %) getauchte Wildsalami-Sticks
- Honigkuchen + Schmalz + Chiliflakes + alter Gouda
- Honigkuchen + Schmalz + gehackte schwarze Oliven
- Geröstete rote Paprika + Flockensalz + Vanille-Pfeffer (Seite 170)
- Wildschinken + ½ Teil gehackte Wacholderbeeren + 2 Teile Kakaonibs
- Soft-Pflaume + Langpfeffer (Seite 23) + alter Gouda
- Soft-Pflaume, gefüllt mit Parmesan, gerollt in Serranoschinken
- Roastbeef mit Espresso-Pfeffer (Seite 171)
- Schwarzbrot + Butter + Roastbeef + Kakaonibs + Räuchersalz + Espresso-Pfeffer

Peperonata



**Landbrot mit Tomatenbutter
und gerösteter roter Paprika**



Cabernet-Pfeffer





Cabernet-Pfeffer

2 EL getrocknete Schwarze Johannisbeeren, 2 EL schwarze Pfefferkörner, 1 EL getrocknete Blaubeeren, 1 EL Voatsiperifery-Pfeffer, 1 EL Tasmanische Bergpfefferkörner, ½ EL Paradieskörner, ½ EL Kardamomsamen, ½ EL kleine Pimentkörner und ½ EL kleine Wacholderbeeren mischen und in die Mühle füllen.

- Anstelle von schwarzem Pfeffer aus der Mühle
- Für Dressings oder direkt auf Steaks oder Gemüse
- Auf Melone, Pfirsich oder reifer Birne mit mildem Gorgonzola

Peperonata

500 g rote Paprikaschoten dünn schälen, halbieren, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. In **2–3 EL Olivenöl** unter Röhren bei mittlerer Hitze 12 Minuten braten. Mit **Räuchersalz, Cabernet-Pfeffer** (siehe oben) oder **schwarzem Pfeffer** oder **Langpfeffer** (Seite 23) und **2–3 TL Aceto balsamico** würzen. Mit **1 TL gehacktem Thymian** bestreuen.

- Lauwarm als Antipasti
- Als Beilage zu Lamm- oder Rinderfilet

Landbrot mit Tomatenbutter und gerösteter roter Paprika

Den Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen. **2 rote Paprikaschoten** entkernen, in grobe Stücke schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier mit der Haut nach oben legen. Die Grillfunktion zuschalten. Im Ofen (oben) 15 Minuten grillen, bis sich schwarze Blasen bilden. Unter einem feuchten Tuch kurz abkühlen lassen, dann häuten. **100 g weiche Butter** mit **30 g Tomatenmark** und **½–1 TL Harissa** verrühren. **20 g getrocknete Tomaten** (in Öl, abgetupft) und Nadeln von **½ Zweig Rosmarin** sehr fein hacken und untermischen. Mit **Salz, Vanille-Pfeffer** (Seite 170) oder **Cabernet-Pfeffer** (siehe oben) würzen. **2 große Scheiben Landbrot** toasten, mit Tomatenbutter bestreichen, mit gegrillter Paprika belegen, mit **Pfeffer** (wie oben), **Flockensalz** und **Thymianblättchen** bestreuen.

- Tomatenbutter statt Kräuterbutter auf Lammkoteletts oder Rindersteak
- Oder Tomatenbutter auf heißer Pasta schmelzen lassen

Rinderfilets in Cassis-Cabernet-Sauce

1 küchenfertig pariertes Rinderfilet (300 g) 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine ofenfeste Form hineinstellen. Das Fleisch trocken tupfen, mit Küchengarn in Form binden. In **2 TL heißem Oliven- oder Rapsöl** von jeder Seite 1 ½ Minuten scharf anbraten. Die Herdplatte ausschalten, **20 g Butter** zum Fleisch geben, unter Rühren schmelzen lassen. Das Filet darin 2–3 Minuten weiterbraten. Mit **Cabernet-Pfeffer** (Seite 15) und **Salz** würzen. Im Ofen etwa 10 Minuten nachgaren. Den Bratensatz in der Pfanne mit **125 ml Cabernet Sauvignon** aufkochen. **75 g Cassisgelee** einrühren, dicklich einkochen. Mit **Salz**, **Cayenne** und **1–2 Msp. Fleischextrakt** würzen. **20 g kalte Butter** in Stückchen nach und nach einrühren. Das Fleisch quer zur Faser in dicken Scheiben aufschneiden und auf Wunsch mundgerecht vierteln. Entstandenen Fleischsaft zur Sauce geben. Fleisch mit **Flockensalz** bestreuen, mit der Sauce anrichten.

Blaubeer-Cassis-Chutney

100 g rote Zwiebeln fein würfeln, in **2 EL Rapsöl** etwa 10 Minuten farblos weich dünnen. **225 g frische Blaubeeren** zugeben, abgedeckt 5–8 Minuten weiterdünsten, bis sie aufplatzen. **50 g Wildpreiselbeeren** (Glas) und **100 g Cassisgelee** zugeben, köcheln lassen, bis die Masse eindickt. **1 TL dunkles Kakaopulver** einrühren, mit **Salz**, **Cayenne** und **2 Prisen getrockneter Minze** würzen. Kräftig **pfeffern**: Tasmanischer Bergpfeffer für fruchtige Akzente oder Langpfeffer (Seite 23) für süßlich-schokoladige Akzente. Mit **2–3 EL Granatapfelmelasse** abschmecken. In ein heiß ausgespültes Glas füllen, gut zuschrauben und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

- Mit mild-aromatischem Blauschimmelkäse oder Rotschimmelkäse servieren
- **Tipp:** Rindersteak scharf anbraten, im Ofen fertig garen. Den Bratensatz mit etwas Cabernet ablöschen und 2–3 TL Chutney einrühren.

**Rinderfilets in
Cassis-Cabernet-Sauce**



Blaubeer-Cassis-Chutney



**Ibérico-Kotelett
mit Wacholder und
Kakaonibs**



Karotten-Butter-Aufstrich



**Röstbrot mit Leberpastete und
gepfeffertem Obstsalat**

